Dieses Gericht verspricht ein maximales Geschmackserlebnis bei minimalem Aufwand.

Frühlingskartoffeln mit Zitronenricotta

FÜR DIESES REZEPT habe ich mir selbst ein High Five gegeben. So einfach und so gut. Die ersten Kartöffelchen der Saison baden in Butter und kommen leicht knusprig aus der Pfanne. Sie werden nicht gebraten und nicht gekocht, sondern in einem zugedeckten Topf gedämpft – wobei nur die Butter und die Kartoffeln selbst für die Feuchtigkeit sorgen. Golfballgrosse Kartoffeln funktionieren am besten. Der Butterdampf verleiht ihnen einen nussigen Geschmack, die Knoblizehen geben ihr caramellig-warmes Aroma dazu.

Ein Rezept, das kaum Aufwand benötigt. Lediglich ein waches Auge und hin und wieder ein Schütteln der Pfanne, damit nichts anbrennt. Einmal zart gekocht und mit frischen Kräutern überhäuft, müssen die Kartoffeln nur noch durch den luftigen Zitronenricotta gezogen werden.

Zubereitung:

① Butter in einem weiten Gusseisentopf mit Deckel bei mittlerer Hitze schmelzen. Kartoffeln und Knoblauch hinzugeben, salzen und pfeffern. Zudecken, unter gelegentlichem Rühren oder Schütteln rund 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln goldbraun sind und sich ein Messer ohne Widerstand in eine Kartoffel schieben lässt. Hitze nach Bedarf regulieren, damit Butter und Knoblauch nicht anbrennen.

② Ricotta mit dem Rahm luftig aufschlagen. Zitronenzesten unterheben und Ricotta auf einem grossen Teller ausstreichen.

③ Kartoffeln mit gezupften Kräutern und Flockensalz bestreuen. Zum Ricotta geben und servieren.

Vorspeise für 4 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten

2 EL Butter
1 kg kleine Frühlingskartoffeln
5 Knoblauchzehen, geschält
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Kräuter (Estragon, Kerbel oder Dill), grob gezupft
Flockensalz

Für den Zitronenricotta
250 g Ricotta
2–3 EL Vollrahm
1 Biozitrone, fein abgeriebene Schale

Noch mehr Rezepte und Tipps auf *bellevue.nzz.ch*

MYRIAM ZUMBÜHL gibt hier gerne noch einen drauf und serviert die Kartöffelchen mit aufgeschlagener Pistazienbutter.

FOTO: CHRISTINE BENZ